



DOSSIER
DE PRESSE
2025

Le Miel de tilleul de Picardie

Premier miel labellisé
des Hauts-de-France !



MIEL DE TILLEUL
DE PICARDIE
Miel des Hauts-de-France

Le Miel de tilleul de Picardie devient le premier miel labellisé des Hauts-de-France !

Le Miel de tilleul de Picardie a obtenu la précieuse mention “Indication Géographique Protégée” (IGP), devenant ainsi le seul miel labellisé des Hauts-de-France. Une reconnaissance très attendue car elle est l'aboutissement d'un travail collectif de plus 20 ans !

Une démarche longue et rigoureuse

Le Miel de Tilleul de Picardie rejoint ainsi les 5 autres produits déjà labellisés en IGP dans les Hauts-de-France et les 156 produits à échelle nationale. Une distinction rare car elle demande exigence, investissement et suivi dans le montage du dossier comme dans les contrôles a posteriori. Cela fait plus de 20 ans qu'un collectif d'apiculteurs porte cette démarche.

Rendez-vous le 15 novembre pour fêter ça !

Les producteurs de miel de tilleul de Picardie organisent une grande fête pour célébrer cette obtention de l'IGP. Au programme : marché de producteurs, ateliers et animations en famille, vente de matériel apicole, restauration... Le tout animé par la fanfare «The Little Nails».



Rendez-vous le 15 novembre au **Cloître Dewailly**,
3 place Louis Dewailly, 80000 Amiens

Le Miel de tilleul de Picardie, c'est quoi ?

Au sud de la région Hauts-de-France, on trouve une ressource particulière et recherchée : le tilleul à petites feuilles (*tilia cordata*). Particulière, car elle est fortement appréciée des abeilles... Comme des apiculteurs. De son nectar, on produit en effet un miel clair de grande qualité, aux arômes intenses, frais et mentholés. Bien connu des amateurs, ce miel est régulièrement distingué dans les concours régionaux et nationaux, tels que le Concours général agricole.

Les Hauts-de-France, terre de miels

Les Hauts-de-France, région agricole fertile, se situe en tête des bassins de production pour de nombreuses filières végétales (betteraves, pommes de terre, endives et légumes de conserve). L'élevage occupe également une place importante dans l'agriculture (lait, viande bovine et porcine).

Les plaines et zones d'élevages fournissent ainsi de nombreuses ressources aux abeilles : colza, féverole, moutarde, trèfle, pissenlit... Tout comme les zones humides, boisées et taillis : saule, robiniers-faux acacia, châtaignier, tilleul, ronce et lierre.

Le miel de tilleul de Picardie : un miel d'exception

Le miel de tilleul de Picardie n'a aucune comparaison avec les autres miels de tilleul de France. Son goût prononcé, frais, aux notes mentholées en font un miel typique de la région Hauts-de-France. Et la zone géographique de production de ce miel est donc très liée à sa qualité.

Contrairement aux autres miels produits en Hauts-de-France, le miel de tilleul de Picardie ne se retrouve dans aucune autre région de France ni d'Europe.



Les caractéristiques du miel de tilleul

Le « Miel de tilleul de Picardie » est un miel monofloral produit par les abeilles à partir du nectar des fleurs de tilleul du *Tilia sp.* Il est exclusivement floral et se caractérise par l'absence de miellat qui assombrit le miel et lui donne un léger goût de caramel.

Aspect	Teinte claire, de couleur jaune paille avec des reflets verdâtres
Texture	Homogène, liquide ou cristallisée
Odeur	Végétale avec des notes fraîches ou mentholées d'intensité moyenne à forte
Saveur	Rafraîchissante et mentholée ou pharmaceutique, astringente, sucrerie moyenne, acidité moyenne
Persistance en bouche	Moyenne à forte



Un miel qui existe grâce aux forêts picardes

À l'époque gallo-romaine, le peuple gaulois des Sylvanectes était notamment implanté dans une zone forestière qui couvrait le département actuel de l'Oise jusqu'à la frontière avec le Val d'Oise. Ce peuple a laissé son nom à la ville de Senlis.

À l'époque carolingienne, il s'agissait de la grande forêt de Cuise, composée des forêts d'Halatte, Chantilly, Laigue, Saint-Gobain, Samoussy et Compiègne qui ont été largement utilisées pour la chasse. Des reliques importantes de cette forêt antique existent encore, et ont peu régressé probablement parce qu'elles ont été au Moyen-Âge réservées aux chasses royales.

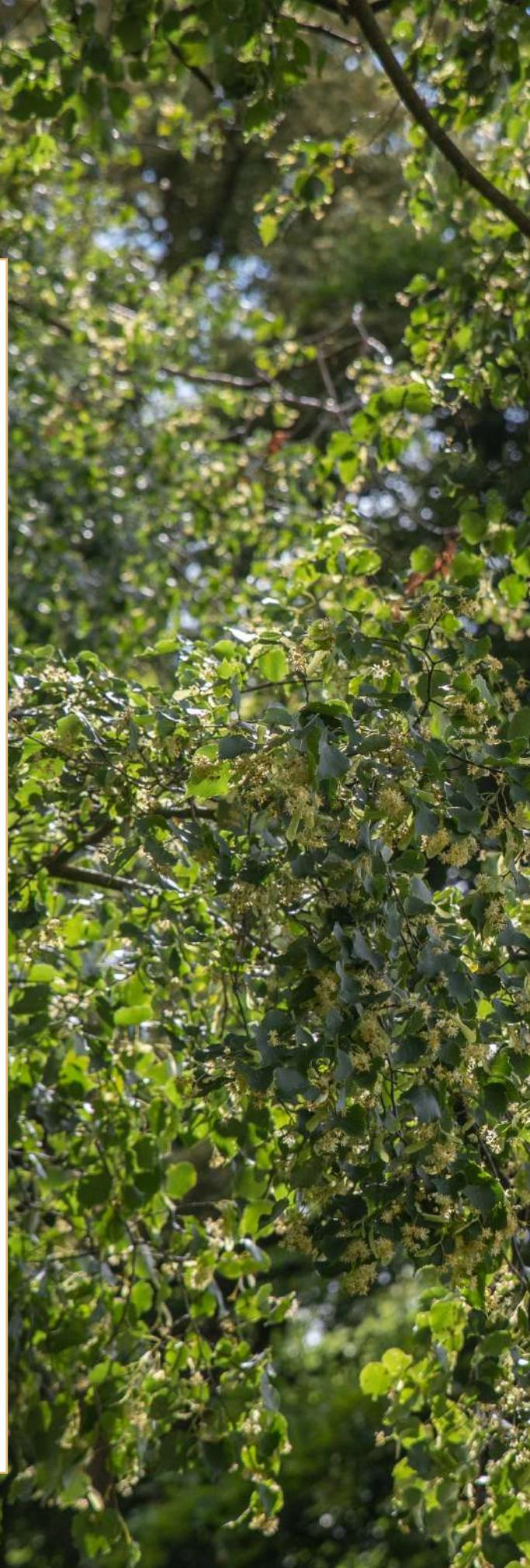
La prolifération des seigneuries et la recherche de nouvelles terres ont considérablement défriché les forêts. Voyant le potentiel de gibiers diminuer, les seigneurs ont très vite réglementé ces défrichements. Ainsi, ces forêts ont été les témoins de l'histoire de France et des Grandes Guerres, et d'une sylviculture productrice et fragmentée au cours de l'histoire. Les forêts du Bassin parisien ont servi de bois de chauffage pour les Parisiens ; elles ont été utilisées pour les cordages, la sculpture, le papier et la tille (vannerie), elles ont permis la création d'emplois. La configuration des forêts actuelles date du XIII^e siècle

Le tilleul à petites feuilles

La Picardie renferme dans ses massifs forestiers, notamment ceux d'Halatte, Chantilly et Saint-Gobain, un potentiel de tilleuls donnant une richesse et une finesse aromatique qui qui a conduit depuis longtemps ses apiculteurs à transhumer vers eux.

En complément des possibilités sylvicoles, le tilleul à petites feuilles possède également une série d'atouts en matière de services écosystémiques (fane améliorante, enracinement performant, biodiversité, outil de gestion de la lumière et du gainage, production de bois...) et pour le sylviculteur. De plus, il présente un potentiel adaptatif intéressant face aux changements climatiques en cours.

Source : *SylvaBelgica - Le tilleul à petites feuilles, un atout indéniable pour faire face aux changements globaux présents et à venir* - Avril 2020



L'Indication Géographique Protégée : c'est quoi ?

L'indication géographique protégée (IGP) identifie un produit brut ou transformé dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.

Qui peut en bénéficier ?

Pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel, une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée.

L'IGP permet donc de distinguer un produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas forcément réalisées dans la zone protégée, mais qui bénéficie d'un lien au territoire, d'une réputation forte auprès du public et d'une réelle notoriété. C'est ainsi le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays qui sert à désigner le produit.

Comment obtenir le label ?

L'IGP est obligatoirement une démarche collective, portée par une structure fédératrice (Organisme de Défense et de Gestion), qui regroupe tous les opérateurs intervenant sur le produit.

Le cahier des charges de l'IGP est validé en deux temps : au niveau français, un avis est donné par un comité de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) avant transmission du dossier à Bruxelles pour examen par les instances européennes.

Qu'apporte ce label ?

L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle ne se crée pas, elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale mais aussi internationale.

Comme l'AOP, l'IGP protège donc le nom du produit dans toute l'Union européenne.



1992

C'est la date de création de l'IGP par la réglementation européenne

147

C'est le nombre d'IGP enregistrées en France

6

C'est le nombre d'IGP dans les Hauts-de-France

Les Volailles fermières de Licques
Les volailles de la Champagne
L'Ail Fumé d'Arleux
Le Lingot du Nord
Le Haricot de Soissons
Et le Miel de Tilleul de Picardie !



Les signes officiels de qualité et d'Origine (de leurs petits noms, les SIQO)

Label Rouge

Officiellement supérieur

Le Label Rouge est l'unique signe national officiel qui garantit une qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire, tant au niveau de sa production, de son élaboration que de sa qualité gustative.

Indication Géographique Protégée (IGP)

Officiellement d'ici

L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape est réalisée dans la zone protégée.

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Officiellement du terroir

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit dont les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

Agriculture Biologique (AB)

Officiellement nature

L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.

Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)

Officiellement traditionnel

La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ne fait pas référence à une origine, mais correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.

L'IGP Miel de tilleul de Picardie, plus de 20 ans de démarche

De nombreux apiculteurs transhument une partie de leurs ruches dans les massifs forestiers de Picardie. Ils attirent des professionnels des Hauts-de-France, mais aussi d'autres régions : Bretagne, Normandie, Centre, Ile- de-France...

Afin de protéger et valoriser cette production emblématique, en 2004, des apiculteurs professionnels, réunis au sein de l'association des Apiculteurs professionnels en Pays du Nord-Picardie (APPNP, devenue ADA HdF (voir page 13)) et la marque régionale Terroirs de Picardie (devenue Terroirs Hauts-de-France) se lancent dans la démarche de qualité "Terroirs". Objectif : obtenir la certification du miel en IGP.

Cette distinction est rare car elle demande exigence, investissement et suivi dans le montage du dossier comme dans les contrôles a posteriori.

L'Indication Géographique Protégée est un label exigeant, validé à l'échelle de la Commission européenne qui vérifie avec attention que les caractéristiques du produit soient bien **liées au lieu géographique** dans lequel se déroulent à minima sa production mais potentiellement aussi son élaboration ou sa transformation.

Pendant 20 ans donc, les apiculteurs montent dossiers et cahiers des charges, élaborent la gouvernance de la future IGP, accueillent les visites de la commission d'enquête de l'INAO, recherchent des soutiens, communiquent... En 2023, l'association *Miels des Hauts-de-France* est créée afin de porter cette démarche de reconnaissance en IGP du Miel de tilleul de Picardie auprès de l'INAO.

Cette association est aujourd'hui l'ODG de l'Indication Géographique Protégée (voir encadré en page suivante). C'est elle qui est chargée de faire respecter le cahier des charges et les contrôles qui s'y rapportent, via notamment les dégustations officielles qui sont très cadrées. Ces dernières, réalisées à l'aveugle par un comité d'experts formés à l'analyse sensorielle, permettent de désigner, chaque année, les lots qui méritent l'appellation Miel de tilleul de Picardie au regard de leurs qualités organoleptiques.

Enfin, l'IGP est une démarche collective. De sa naissance à son obtention, et même jusque dans sa valorisation, les différentes parties prenantes, producteurs, transformateurs ou consommateurs, sont intégrées au processus. Et c'est ça qui en fait sa force !

2000	Création de l'association Apiculteurs Professionnels en Pas du Nord-Picardie (APPNP)
2004	Lancement de la démarche «Miel de Tilleul de Picardie» par l'APPNP et Saveurs de Picardie (Chambre d'agriculture)
2020	Adoption des grandes lignes du cahier des charges de la future appellation, conforme aux exigences de l'INAO
2021	L'ADA Hauts-de-France demande la reconnaissance en IGP du miel de tilleul de Picardie. Début de l'instruction de la demande par l'INAO.
2022	L'APPNP devient ADA Hauts-de-France Élaboration de la gouvernance de la future IGP (statuts, plan de contrôle, budget...) Communication auprès de la filière (réseau ADA France, apiculteurs hors région, négociants, distributeurs...)
10 janvier 2023	Visite de la commission d'enquête de l'INAO Recherche de soutiens (collectivités) Création de l'Association de Défense des Miels des Hauts-de-France, le futur organisme de défense et de gestion de l'IGP
2023	Promotion du miel de tilleul de Picardie : Salon de l'agriculture (Paris), Fête du Miel (Lille), réseaux sociaux...
8 octobre 2023	Échanges avec l'INAO et la Commission européenne Première fête régionale du miel. Évènement grand public, organisé par les apiculteurs professionnels de la région, à Lille
15 novembre 2025	Fête du Miel de tilleul de Picardie - 1er miel des Hauts-de-France sous IGP



Qu'est-ce qu'un Organisme de Défense et de Gestion (ODG) ?

Tout signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (à l'exception de l'Agriculture biologique) est géré par un organisme de défense et de gestion (ODG).

Un organisme de défense et de gestion est une structure (association, syndicat professionnel voire interprofessions) constituée à l'initiative d'un ensemble d'opérateurs, notamment pour les produits agro-alimentaires, des producteurs et des transformateurs, assurant une même production.

Cette structure porte la démarche de reconnaissance d'un signe de l'origine ou de la qualité. À l'issue de l'instruction, elle est reconnue en qualité d'organisme de défense et de gestion et a pour mission de concevoir le cahier des charges, d'élaborer et appliquer le plan de contrôle, d'accompagner et suivre la certification... Bref, de protéger et de valoriser le produit.



L'état général du miel en France : bilan 2024

La consommation

Un marché du miel sous pression

En 2024, les importations françaises de miel sont reparties à la hausse et l'Ukraine a conforté sa position de 1er fournisseur du marché français (+8% par rapport à 2023). Après le recul enregistré en 2023 (-12% par rapport à 2022), les importations ont de nouveau progressé atteignant 33 743 tonnes. Ce volume correspond peu ou prou à la moyenne annuelle des dix dernières années.

Dans ce contexte, les prix affichent une baisse sensible, l'augmentation des importations se combinant à de moindres exportations françaises. « Dans un contexte contraint des dépenses alimentaires des ménages français, la demande en miel français se voit année après année handicapée par un écart grandissant entre le prix des importations de certains pays et celui des miels français », souligne InterApi, interprofession des produits de la ruche.

Pourtant, les français aiment le miel !

InterApi a publié, fin octobre 2024, une enquête inédite sur la consommation de miel. Cette dernière révèle que les Français en sont des adeptes : 74% en achètent régulièrement dont 40% au moins une fois par mois (19% plusieurs fois par mois). Et ce notamment parce qu'il plait à toute la famille (30% des cas) et qu'il s'agit d'un aliment naturel.

L'apiculture face aux défis du climat et du marché

La production apicole française illustre enfin toute la fragilité d'un secteur directement exposé aux aléas climatiques. Après une année 2023 correcte mais marquée par des difficultés de commercialisation, 2024 a connu une chute de 27% de la production par rapport à la moyenne 2021-2023 (source : ADA France - InterApi - Itsap). Le printemps 2025, plus clément, a permis un rebond encourageant, rappelant la nécessité d'une adaptation permanente aux conditions environnementales et aux évolutions du marché.

Source InterApi

La production

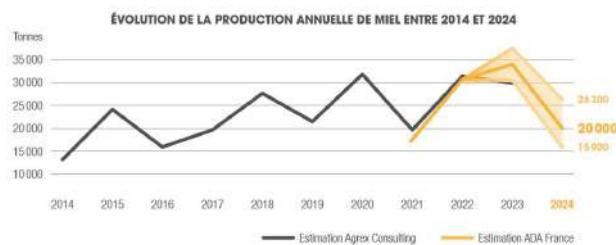
En 2024, le réseau constitué par les ADA et l'ITSAP-Institut de l'abeille a diffusé pour la troisième fois, une enquête auprès de plus de 700 apiculteurs et apicultrices pour mieux connaître les miels et les rendements produits. On y apprend que les rendements moyens diminuent de près de 40 % par rapport à 2023, que la miellée de lavande a enregistré les rendements les plus importants même si les rendements de toutes les miellées sont en régression si l'on compare avec l'année 2023, sauf la miellée de tournesol.

Une baisse de rendements

Régions	Effectifs	Moyenne	Evolution de la moyenne par rapport à celle de 2023	Minimum	Maximum
Auvergne Rhône-Alpes	113	15,3	-35%	3,4	35,7
Bourgogne-Franche-Comté	24	16,9	-59%	2,3	33,3
Bretagne	47	10,8	-47%	1,5	30
Centre-Val de Loire	23	24,2	-42%	5,1	63,6
Corse	28	12,3	-27%	3	23,1
Grand Est	31	16,5	-56%	1,9	50
Hauts de France	27	22,6	-62%	8	41,0
Île-de-France	16	14,2	-54%	5,3	24,8
Normandie	10	22,0	-11%	9,4	33,3
Nouvelle-Aquitaine	54	19,0	-49%	1	40,9
Occitanie	75	17,9	13%	1	53,5
Pays de la Loire	40	16,3	-19%	5,6	36,8
Provence-Alpes-Côte d'Azur	65	15,2	-31%	3,3	36,6
National	553	16,5	-38%	1	63,6

Les régions les plus touchées par la baisse de rendements sont : les Hauts-de-France (-62 %) la Bourgogne-Franche-Comté (-59 %), le Grand-Est (-56 %) et la région Île-de-France (-54 %), qui perdent plus de 50% de leur rendement moyen par rapport à l'année 2023.

Une baisse expliquée en partie en raison de conditions météorologiques compliquées au printemps (pluie, froid, vent qui coupent net les premières miellées).





Premier bilan 2025 : contrastes et impacts climatiques

2025 : une année contrastée

L'année 2025 est marquée par des conditions climatiques difficiles et inégales selon les territoires. La sécheresse estivale prononcée a freiné les miellées dans plusieurs régions, comme celle de la lavande en PACA. Le miel de tournesol est également dans cette situation : les rendements pourraient baisser cette année. Les miels toutes fleurs d'été, produits dans le Sud et le Sud-Ouest, seraient également fortement impactés. Les épisodes caniculaires survenus dès la mi-juin – qui font de l'été 2025 le troisième plus chaud jamais enregistré en France selon le bilan climatique publié par Météo-France – ont entraîné un stress hydrique des plantes, limitant considérablement la floraison et donc la production.

La situation dans les Hauts-de-France

Parole à Philippe Béquet, président de l'association Miels des Hauts-de-France

De l'eau

«Les saisons se suivent et, fort heureusement, ne se ressemblent pas. Une chose est certaine : à la suite de la saison 2024, les réserves en eau étaient globalement satisfaisantes. Cela a constitué un atout majeur pour aborder une saison 2025 qui s'est révélée, dans l'ensemble, plutôt sèche. Dans ce contexte, le Nord de la France a bénéficié de conditions particulièrement favorables en début d'année. Grâce aux précipitations accumulées l'année précédente, ainsi qu'une météo clémente, les colonies ont connu un réveil précoce et très dynamique. Ce bon départ s'est traduit par une récolte de printemps allant de moyenne à excellente selon les secteurs de la région.»

Des floraisons

«Un fait marquant de cette saison 2025 : toutes les floraisons (des fruitiers à l'aubépine, de l'acacia jusqu'au tilleul) ont été particulièrement abondantes. Cette richesse florale s'est traduite par une succession de miellées globalement satisfaisantes. La floraison exceptionnelle des acacias a notamment permis une belle production de miel, tant en qualité qu'en quantité, malgré des conditions climatiques parfois défavorables (orages et vents du nord) qui auraient pu compromettre cette miellée très sensible.

Les miellées estivales ont elles aussi démarré sous de bons auspices, toujours portées par une flore généreuse. Le principal bémol de la saison reste toutefois le manque de précipitations persistantes, qui a progressivement asséché les sols et l'atmosphère. Malgré cela, les récoltes estivales – notamment les miels de tilleul, de châtaignier et toutes fleurs – restent dans l'ensemble satisfaisantes. On peut penser que l'abondance florale a en partie compensé les effets du stress hydrique.»

Une canicule

«Cependant, cette dynamique positive a été brutalement interrompue par un épisode de canicule précoce survenu fin juin. Cet événement climatique a mis un terme quasi immédiat aux miellées en cours et à venir. Ainsi, dans les régions du sud de la France les miellées de lavande, de tournesol ou de sarrasin ont été fortement compromises, voire totalement stoppées. De nombreux apiculteurs de ces régions s'en désolent encore.

Dans les Hauts-de-France, la situation a été un peu plus contrastée. Certains apiculteurs, selon leur implantation, ont réussi à tirer leur épingle du jeu sur des miellées tardives comme le sarrasin, la région ayant été globalement moins touchée par la canicule que les zones situées au sud de Paris.»

Et pour le miel de tilleul de Picardie ?

«Plus précisément en Picardie, pour le miel de tilleul, la miellée a certes été écourtée par la chaleur, mais les volumes produits avant l'arrivée de la canicule étaient déjà jugés corrects. Nous pouvons donc parler d'une production globalement satisfaisante pour cette saison. Ce bon résultat arrive à point nommé pour soutenir les volumes disponibles et encourager les producteurs à intégrer la démarche IGP (Indication Géographique Protégée).»

15 nov.
20 25
sam.

FÊTE

10h
↓
18h

DU miel
DE tilleul

DE PICARDIE

1^{er} miel sous signe officiel de qualité
et d'origine des Hauts-de-France

Cloître Dewailly - Amiens

Entrée gratuite

Rendez-vous le 15 novembre !

Les producteurs de miel de tilleul de Picardie organisent une grande fête pour célébrer l'obtention de l'IGP. On y retrouvera un marché de producteurs, des ateliers et animations pour toute la famille, de la vente de matériel apicole, des dégustations... Et évidemment, tous les apiculteurs engagés dans la démarche.

Au programme :

- **Marché** de producteurs : miels, produits de la ruche et spécialités régionales.
- **Ateliers** & démonstrations : gaufrage de cire, élevage de reines, cuisine au miel, ruche pédagogique...
- **Animations** pour toute la famille : contes, quizz, concours de dessin, musique et jeux picards.
- **Espace pédagogique** : exposition photos, ateliers apicoles, ruche pédagogiques
- **Conférence** «Abeilles, terroirs & qualité», de 13h à 14h et de 16h à 17h
- **Fanfare** «The Little Nails», à partir de 11h
- **Film d'animation** et atelier «Apprendre à dessiner une abeille», de 10h à 13h et de 14h à 15h30
- **Atelier culinaire** animé par le Moulin des Écrevisses, de 11h30 à 13h et de 14h30 à 16h
- Food-truck, gaufres & bar.

**Rendez-vous le 15 novembre de 10h à 18h
au Cloître Dewailly, 3 place Louis Dewailly,
Amiens. Entrée libre et gratuite.**



LES EXPOSANTS

Les apiculteurs engagés dans la démarche IGP :

- la miellerie de l'Halluette,
- la miellerie du Zyckelin,
- le GAEC apicole de la Haute Vallée,
- la miellerie des Terres et Monts de Flandres,
- l'EARL Fourneaux et Fils,
- Gauthier Vanpouille,
- les ruchers de API AIRE,
- Natha Miel,
- Gwen Le Fichous,
- Patrick Vandecasteele,
- la miellerie de la Divette.

D'autres apiculteurs :

les ruchers du Val de Liger, Laurent Simon...

Un pépiniériste :

Antoine Borock.

Des fournisseurs de matériel apicole :

Icko, Lerouge, Thomas

Des associations professionnelles :

Qualimentaire, ADA Hauts-de-France, GPGR (groupement des producteurs de gelée royale)...

► Retrouvez le programme actualisé, des portraits d'exposants et les animations sur

 [MieldeTilleuldePicardie](#)

 [fetedumieldetilleul](#)

www.miel-tilleul-picardie.fr

Partenaires et financeurs : FranceAgriMer, Région Hauts-de-France, Département de la Somme, Amiens Métropole-Ville d'Amiens. Campagne financée avec le soutien de l'Union européenne.

Organisateur



MIEL DE TILLEUL
DE PICARDIE
Miel des Hauts-de-France

L'association Miels des Hauts-de- France

L'association Miels des Hauts-de-France a été créée en janvier 2023 pour promouvoir le Miel de tilleul de Picardie. Fondée par des apiculteurs professionnels du nord de la France, elle est ouverte à tout opérateur souhaitant produire ou commercialiser du Miel de tilleul de Picardie. Elle compte une quarantaine d'adhérents, apiculteurs producteurs et négociants. Depuis 2024, elle est reconnue organisme de défense et de gestion (ODG) par le ministère de l'Agriculture.

À ce titre, l'association Miels des Hauts-de-France s'assure du respect des pratiques des apiculteurs producteurs et des négociants dans le cadre d'un strict cahier des charges. Elle organise les contrôles réalisés par un organisme certificateur indépendant, et veille à la défense du produit en collaboration avec l'INAO et les services de répression des fraudes.

Plus d'infos : www.miel-tilleul-picardie.fr



Historique

ADA Hauts-de-France

Créée par des apiculteurs de la région, l'Association de développement apicole (ADA) des Hauts-de-France réunit, depuis 2000, des apiculteurs professionnels et jeunes porteurs de projets d'installation. Elle compte une quarantaine d'adhérents répartis dans les cinq départements du territoire. Sa particularité ? Elle regroupe des professionnels aux profils variés : production de miel, essaims, reines, gelée royale, pollens, produits transformés... Ses objectifs : accompagner et soutenir les jeunes apiculteurs dans leur installation ; aider à la pérennisation des exploitations existantes par un soutien technique ; promouvoir le miel des Hauts-de-France ; représenter la région dans les instances nationales, les associations apicoles, les événements du monde agricole. L'ADA Hauts-de-France fait partie d'un réseau d'ADAs présentes dans chaque région, toutes fédérées par ADA France (fédération nationale des structures de développement apicole). Elle est aussi adhérente à l'IT-SAP-Institut de l'abeille (institut technique).

Plus d'infos : www.ada-hdf.org

Partenaire

Qualimentaire

Engagé pour la préservation des patrimoines et savoir-faire régionaux, ce réseau de professionnels développe partage d'expériences et de compétences. Depuis plus de 30 ans, il met son expertise au service des filières agroalimentaires des Hauts-de-France, pour obtenir et faire vivre les signes officiels de qualité, tels que le label rouge, l'AOP, l'IGP et la STG. Depuis 2017, Qualimentaire accompagne les apiculteurs professionnels dans la mise en oeuvre de la démarche qualité Miel de tilleul de Picardie, d'abord auprès de l'ADA Hauts-de-France, puis auprès de Miels des Hauts-de-France, organisme de défense et de gestion de la future appellation IGP.

Plus d'infos : www.qualimentaire.fr



**MIEL DE TILLEUL
DE PICARDIE**

Miels des Hauts-de-France

CONTACTS PRESSE

Patricia GOMBERT - 06 08 98 28 59
patricia.gombert@bienfaitpourta.com

Emma Tamarelle - 07 61 95 23 18
emma.tamarelle@bienfaitpourta.com